69e Année. T. 138. N° 42-43 19-26 Octobre 1952

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs.»

Henri Baudrillart Membre de l'institut — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p 270

Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

MYCOLOGICAL INSTITUTE 31 OCT 1952

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITE DE REDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 1500 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS,
les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. M2 59-76

En marge des démonstrations de motoviticulture :

Les Techniques d'atomisation en 1952

Les démonstrations de Senlis : 19 et 20 septembre, et celles de Montpellier en octobre, mettent en évidence la tendance actuelle du développement des méthodes d'« *atomisation* » ayant comme objectif la réduction du volume/hectare de bouillie insecticide ou anticryptogamique. Mais il convient de bien noter au préalable que cette réduction de volume, pour être valable, doit correspondre *obligatoirement* à une *finesse plus grande de pulvérisation* afin de conserver le même **pouvoir couvrant.**

Il est probable que les appareils à haute pression, 15 à 20 kgr./cm², utilisent un débit (1.000 à 1.200 l/ha) inutilement trop grand. Avec la même finesse des gouttes, il est admissible de pouvoir réduire dans une certaine proportion le volume utilisé (600 à 800 l/ha). Mais, pour que cette réduction puisse atteindre une valeur intéressante, 100 à 200 litres/hectare, il est indispensable d'avoir des gouttes très petites, assurant avec un volume 5 à 10 fois plus faible la même couverture que la pulvérisation classique (gouttes de 100 à 500 microns). Ce sont donc des gouttelettes de 20 à 50 microns qu'il convient de produire.

Il est juste de constater que ce sont précisément ces gouttelettes que produisent les très hautes pressions sur liquide 50 kgr./cm² et plus : ces pressions donnent des gouttes *très fines*, mais en même temps des *gros débits*. Pour supprimer ce défaut, il suffit d'intervertir le fluide animé d'une grande vitesse, et on arrive à ce résultat en utilisant la détente de l'air à la pression de 300 à 700 grammes/cm² suivant la technique PINTAGRAM. Le débit d'un brouillard équivalent à celui des très hautes pressions est alors entièrement règlable puisqu'il suffit de choisir le débit du jet de liquide sortant sans vitesse dans l'axe de la gaine d'air animé d'une grande vitesse, 200 à 300 mètres/seconde depuis 0 jusqu'à un maximum qui correspond à l'apparition de grosses gouttes lorsque le rapport air-liquide dépasse la limite correspondant à une bonne atomisation. La plus grande finesse étant obtenue avec un faible débit zone des aérosols 800 à 1.000 litres air pour 1 litre de liquide, limite inférieure 150 à 200 litres air pour 1 litre liquide. Bonne moyenne de fonctionnement : 300 à 400 litres air par litre de bouillie.

Ayant ainsi la possibilité de choisir le débit hectare, étant connue la dose/hectare du produit actif à utiliser, et en tenant compte du rendement de la machine, il est possible de calculer la concentration à adopter pour chaque traitement.

Il convient de préciser que les atomiseurs du type PINTAGRAM permettent d'employer des bouillies très concentrées, et par conséquent de mettre, si on l'estime nécessaire, autant de produit sec que tout autre appareil. Par exemple : 2 hectos à 10 % sulfate de cuivre sous forme de bouillie bordelaise remplaceront 10 hectos à 2 % de la même formule. Toutefois, les deux hectos à 10 % ne donnant pas lieu à des pertes par ruissellement, la quantité de produit utile fixée sur la feuille sera plus grande qu'avec la bouillie diluée : il est donc possible de faire d'importantes économies de produit (de l'ordre de 50 %). Cette économie, jointe à une économie de main-d'œuvre (transport de produit, vitesse de traitement accrue en diminuant les temps morts de remplissage) justifie la faveur de ce procédé dans les régions où il fonctionne, à l'entière satisfaction de ceux qui en sont équipés.

L'utilisation de faibles pressions, inférieures à 1 kgr., la possibilité de conserver la même disposition des châssis classiques adaptés à chaque culture, rend le procédé PINTAGRAM particulièrement intéressant. Il est facilement adaptable à tout tracteur (gamme de surpresseurs allant de 1 à 15 CV) et permet la transformation facile des appareils existants (appareils à traction ou à moteur).

L'atomisation PINTAGRAM réunit ainsi tous les avantages en faisant bénéficier les produits modernes d'un mode d'épandage adapté à leurs qualités, et en leur assurant le rendement le meilleur et le plus économique.

LA LITTORALE
BÉZIERS

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Les raisins de table. 217
E. Nègre. — Le vinificateur, esclave de la machine ? 223
G. Marteau. — Etude d'égrappoirs. 230
R. Montagne. — Les preneurs étrangers exclus du Statut relèvent-ils de la compétence paritaire. 236
Questions diverses. — **P. Larue.** Porte-greffe fertilisant. 238
Partie officielle. — Décret n° 52-1141 du 10 octobre 1952 portant organisation de la campagne viticole 1952-1953. 238
A. O. C. « Champagne ». — Allocation vieillesse. 240
Communiqué. 229
S. N. C. F. 240
Bulletin commercial. 241
Bulletin météorologique. 242

CHRONIQUE

Les Raisins de table (II)

Constituée par du *Chasselas* pour environ les trois quarts, la production métropolitaine de raisins de table en provenance des vignobles spécialisés peut être taxée d'uniformité ; nos goûts et nos traditions y sont pour beaucoup. Cette particularité donne aux problèmes soulevés par la culture du *Chasselas* une importance dominante. C'est peut-être excessif, mais cela justifie l'examen rapide de quelques questions relatives à la culture du *Chasselas* choisies parmi celles qui me semblent obscures.

Les producteurs de *Chasselas* sont très attachés à la précocité et ils accordent beaucoup d'intérêt aux pratiques qui, au cours de l'établissement et de l'entretien des vignobles, permettent de hâter la maturité.

J'ai admis jusqu'ici, épousant en cela les opinions les plus classiques, que les vignes faibles donnent les raisins les plus sucrés et ceux qui mûrissent les premiers. Je crois, cela me semble un lieu commun, que les *Chasselas* des terres riches mûrissent après ceux des côtes maigres, à égalité de latitude, d'altitude, d'exposition, etc...

En application de ce qui précède et tenant compte de ce qu'un porte-greffe vigoureux comme le *Rupestris du Lot* imprime plus de puissance au *Chasselas* qu'un porte-greffe faible comme le *Riparia* ou moyen comme le *3309 C.*, j'ai cru pouvoir admettre que ces deux derniers permettaient d'obtenir des raisins plus précoces et j'ai étendu cette façon de voir aux sujets tels que *420 A.*, *34 E. M.*, *161-49 C.* quis ont aussi de vigueur moyenne, plutôt sous-moyenne. Mais d'autres expriment une opinion différente et, tel M. A. Longo, attribuent au *Rupestris du Lot* la faculté d'exalter la précocité. En fait, il existe bien des *Chassselas* greffés sur *Rupestris*, et ce sont parfois des *Chasselas* qui sont mûrs de bonne heure ; mais il s'agit de vignes établies en sols pauvres, où la médiocrité du milieu compense la puissance du porte-greffe.

D'autres producteurs, — cette opinion m'a été rapportée par un de mes collaborateurs — attribuent une action favorable à la précocité au *41 B*, qui est de puissance moyenne, un peu supérieure à celle du 3309 C. dans les sols peu calcaires.

Cela paraît contradictoire et la contradiction peut tenir à l'idée que l'on se fait d'un raisin mûr ; on sait que l'administration a essayé de définir par le rapport sucre/acidité l'état de maturité du fruit en espérant ainsi s'opposer à la commercialisation des raisins verts. Ce n'est pas sans difficulté que des normes ont été adoptées et malgré les études relativement nombreuses et souvent exemplaires auxquelles il a été procédé, il n'est pas certain que tous les aspects de ce problème aient été envisagés.

Des observations sommaires, effectuées en 1951 avec M. Bernon, nous laissent supposer une certaine relation entre la nature du sol, sa richesse en calcaire par exemple, et l'acidité des baies apparemment mûres, d'un même cépage établi sur le même porte-greffe. Et il nous a semblé que dans le même sol calcaire, la nature du porte-greffe n'était pas indifférente. Le caractère très précaire de ces observations ne permet certes pas d'établir la relation que je laisse entrevoir ; mais on peut les rapprocher des résultats analytiques, autrefois rapportés par L. Ravaz et Gouirand, résultats selon lesquels le suc exprimé des organes verts par pression, était plus ou moins acide avec l'intensité de la chlorose et la présence de calcaire dans le sol.

Le sol et le porte-greffe agissent donc sur la puissance du greffon et les vignes les plus puissantes ne peuvent pas donner des raisins aussi sucrés que les vignes faibles ; en même temps, dans un même sol et sur un même porte-greffe, les raisins les plus sucrés, les plus mûrs, sont aussi les moins acides. Mais il ne faut pas exclure la possibilité pour le sol, en fonction de sa richesse en calcaire, et peut-être en d'autres éléments miné-

raux, et pour le porte-greffe, en fonction de sa résistance à la chlorose et peut-être d'autres particularités, d'agir sur l'acidité des baies par un mécanisme autre que celui, classique, qui s'exerce sur la richesse en sucre. Aussi bien, peut-il paraître préférable de tenir pour inapplicable sans réserve aux raisins de table, le trop simple jeu des facteurs de la qualité du vin soumise seulement aux variations de degré.

Le **Gros Vert,** raisin blanc de troisième époque, est, dans l'ordre d'importance, le second des cépages spécialisés.

C'est, très probablement, une vigne du sud de la France formant une population polymorphe, assez hétérogène, même dans la forme des baies (Ravaz 1933) sphériques ou ellipsoïdes et dans les découpures plus ou moins prononcées des feuilles.

Les baies ne se dorent pas ; peu sucrées, à peau résistante, elles supportent assez bien le transport. C'est un gros producteur qui dépasse bien souvent 100 quintaux/hectare en bonne terre.

On sait qu'il est cultivé en Vaucluse sur d'importantes superficies dans la plaine de la Sorgues, plus à l'Est, dans la vallée du Calavon et dans celle de la Durance. Il forme encore des vignes dans le Gard (Vallée du Rhône, Costière) ; vers l'ouest il devient rare et n'est plus rencontré qu'en souches isolées dans les vallées des affluents de la Garonne (rive gauche) : Ariège (Montgailhard), Tarn (Gaillac, etc...). Il y porte le nom d'*Angevin*. Vers l'Est, il existe probablement dans bien des vignes de Provence et sa culture doit pouvoir s'effectuer dans des conditions analogues à celles qu'elle rencontre en Vaucluse.

Dans la vallée du Var, rive gauche, à *Saint-Jeannet*, est cultivé le cépage de ce nom, conservé longtemps sur les souches conduites en cordon sur des supports convenables. Il est probable que le *Saint-Jeannet*, que les textes légaux distinguent du *Gros Vert*, est une partie de la population qui forme ce dernier cépage : il est donc aussi justifié de les séparer que de les réunir... Le professeur Dalmasso signale qu'il existe à l'est de la frontière italo-française, sur la riviera.

Souvent critiqué pour ses médiocres qualités, pour son manque de saveur (mais est-ce bien un défaut ?), le *Gros Vert*, parce qu'il est productif et qu'il peut s'exporter, garde une place considérable au sein de la production française. C'est le plus productif et le plus rustique de nos raisins tardifs. On signale qu'il se développe mal sur *5 BB* (1), sur *3309 C*. En sol calcaire je crois qu'il exagère la sensibilité du porte-greffe à la chlorose.

(1) Mais quels sont les greffons qui viennent bien sur *5 BB* (en greffage sur place), Aramon, Merlot...? Les accidents et les insuccès que j'ai déjà signalés se reproduisent cette année à peu près partout avec le Carignan.

Le **Servant**, raisin blanc, ambré, presque rosé du côté ensoleillé est plus tardif que le précédent, mais il a de plus petites baies. C'est aussi une vigne du sud de la France. Cultivé surtout dans la vallée moyenne de l'Hérault (Plaissan, Vendémian, Le Pouget, etc...), le *Servant* se retrouverait aux environs de Toulon ? *(Nonay)* à Saint-Jeannet, en Ligurie (Imperia).

Le *Servant* produit moins que le *Gros Vert* (50-80 qx), mais il donne un meilleur fruit : sucré et parfumé d'un bouquet spécial qui se retrouve dans le vin où il est parfois même trop marqué. On le récolte généralement en octobre, parfois jusqu'en novembre. Il ne se développe pas sur *161-49 C.*, *5 BB.*, etc..., greffés sur place.

Tels sont nos *deux raisins tardifs*, récoltés après la période des vendanges et avant l'intervention massive des fruits d'hiver : pommes, poires, oranges, mandarines, etc..., sur le marché intérieur, ils doivent supporter la concurrence des *Chasselas* récoltés tardivement, mais dont le prix et la présentation (« branchés », « branchés de sac ») sont différents. La production tardive répond à une réelle nécessité ; mais il est peu prbable, réserve faite de nouvelles possibilités d'exportation, qu'elle s'étende en superficie, en volume ou dans le temps. Des *raisins plus tardifs* rencontreraient, certaines années, même dans les situations les plus favorables, des conditions climatiques malheureuses et des difficultés de maturation et de cueillette : une amélioration des variétés devrait donc porter moins sur une tardiveté accrue que sur une augmentation des rendements et sur un développement du volume et de l'originalité de la forme des baies. Certaines obtentions des hybrideurs italiens pourraient, ici, rendre certains services.

Le **Muscat de Hambourg,** noir, musqué, à baies ellipsoïdes, mûrissant en deuxième époque, n'occupe que depuis un demi-siècle environ une place notable dans nos cultures.

Selon M. A. Pirovano le *Muscat de Hambourg* résulterait du croisement *Muscat d'Alexandrie* × *Frankenthal ;* ce serait donc un clone et il paraît, en effet, très homogène.

C'est un beau raisin, aux grosses baies, résistantes, qui restent rougeâtres et peu attirantes lorsque les souches sont trop chargées, qu'elles souffrent de la sécheresse ou que leur vigueur est excessive. La coloration serait meilleure et plus régulière sur les grappes placées à l'ombre et portées par des souches de vigueur moyenne en sols peu favorables à la sécheresse.

Le *Muscat de Hambourg* est une vigne très populaire répandue partout, dans le monde. Dans la Métropole, il est bien réussi en Vaucluse, dans le Gard, où il est cependant moins cultivé et dans la vallée de la Garonne où il est aussi moins fréquent.

Le choix des greffons est particulièrement important, car il est souvent dégénéré et il devient alors coulard à l'excès ; c'est peut-être parce qu'il a été multiplié en France depuis 1900 environ, uniquement par le greffage, en présence du phylloxéra.

Les vignerons spécialisés connaissent bien ce cépage et le cultivent tous plus ou moins en le tenant pour un producteur moyen (50-65 quintaux). En dépit des prix élevés dont il bénéficie sur les marchés, sa culture ne s'étend guère : le développement de la consommation de ce raisin, déjà gêné par le prix relativement élevé auquel il est vendu au détail, est freiné par le goût et l'arôme qui ne permettent pas d'en absorber autant qu'il est possible de le faire d'un raisin à goût neutre. C'est un fait à retenir car, même si l'on parvient à créer des muscats rustiques, productifs, de belle apparence et bon marché, il n'est pas certain que le consommateur métropolitain consente à en manger tous les jours : la place offerte au muscat ne dépasserait pas 3 à 5 pour 100 de la production totale.

***

Uniforme, monotone, peu adaptée aux besoins des marchés extérieurs, la production française peut se voir reprocher de manquer de dynamisme et même d'initiative. On ne peut s'associer à ces reproches en raison de l'existence, dans les cultures, d'autres cépages dont l'extensioon serait rapide si leurs aptitudes trouvaient des débouchés. La liste des principaux de ces *cépages accessoires* a été donnée plus haut.

Le **Jaoumet,** dit aussi **Jacques,** blanc de première hâtive est presque exclusivement cultivé dans les Pyrénées-Orientales, dans la vallée de l'Agly, sur le territoire d'Espira-de-l'Agly et de Casas-de-Pène.

Plus précoce que le *Chasselas* (sa récolte se terminait le 22 juillet en 1952, année chaude), en général bien vendu (105-110 fr. le kilo emballé en 1952), à baies jaune-verdâtre rarement dorées, supportant moins bien le transport que le *Chasselas*, conduit à la taille courte avec palissage des rameaux sur une pyramide de roseaux, produisant en coteau 20-25 qx, le *Jaoumet* ne s'étend cependant pas. Présent dans quelques vignobles du Gard, introduit par M. Bernon dans les champs de comportement de l'Hérault, il n'est pas certain qu'il dépasse l'aire dans laquelle il est actuellement confiné.

C'est que la précocité de la récolte n'est pas uniquement le fait du cépage : elle dépend aussi très directement du climat. La culture du Jaoumet, avantageuse sous le climat chaud du Roussillon,

peut être moins intéressante plus au Nord parce que les raisins des cépages précoces se trouvent en compétition avec les premiers *Chasselas* et que le *Chasselas* est toujours sorti vainqueur de cette compétition. Et cette remarque vaut aussi, comme on le montrera plus loin, pour les autres cépages plus hâtifs que notre raisin national.

Selon les renseignements que je possède le remarquable centre de production de la vallée de l'Agly produirait environ 1.000 tonnes (Espira-de-l'Agly donne 300 tonnes sur 174 hectares). L'existence de ce centre peut être maintenant l'origine d'une tradition d'autant plus facile à maintenir et à développer que les conditions voulues (courants commerciaux, équipement) ont été établies et qu'elles peuvent être exploitées avec d'autres cépages ; on peut prévoir l'extension d'autres raisins précoces parmi lesquels certaines obtentions (*Reine des Vignes*, *Primiera* ou *309 Pir*, par exemple) pourraient avoir leur place. Notons que le climat du Roussillon offre généreusement d'autres possibilités pour la culture des cépages tardifs : c'est une question que je soulèverai plus loin.

L'**Angevine Oberlin** ou *Madeleine Oberlin* aurait été obtenue par l'hybrideur de Beblenheim par un semis de *Madeleine Angevine*, cépage à fleurs femelles fécondées en l'occurrence par un pollen inconnu.

C'est un cépage à raisins blancs, de maturité précoce, précédant le *Chasselas*, multiplié dans les pépinières vauclusiennes et cultivé accessoirement en Vaucluse et dans le Gard, à Pujaut en particulier.

Le raisin est à goût un peu fade et il résiste mal au transport ; il est plus ou moins millerandé. S'il est intéressant de commencer la campagne avec lui il faut retenir la remarque toujours valable, faite il y a près de 20 ans par un correspondant de M. Ravaz, selon laquelle l'apport du *Chasselas* arrête la vente rémunératrice de l'*Angevine Oberlin*.

On n'affirme pas, d'ailleurs, que n'intervienne pas, en même temps, la *Madeleine Salomon* ou *Alice Salomon*, blanc, précoce, également issu d'un semis de *Madeleine Angevine* et qui lui ressemblerait.

La **Perle de Csaba**, blanc, précoce, un peu musquée, a été obtenue en Hongrie par Stark, en 1904, d'un semis d'origine incertaine. Je crois que c'est M. Teleki qui l'a signalée en France.

Les avis restent partagés sur l'intérêt de ce cépage auquel on reproche d'être, en général, peu productif. Il est souvent très dégénéré et bien peu fertile pour cette raison : c'est une question de choix des greffons. Je ne connais pas bien son

extension actuelle en France et je ne sais pas s'il existe des vignes de *Perle de Csaba* à l'égard de laquelle, en dépit de son exceptionnelle précocité, de sa bonne (?) résistance au transport, on doit peut-être demeurer réservé en raison de sa faible productivité dans les conditions habituelles d'établissement et de conduite de notre vignoble, et peut-être aussi à cause de son goût relevé un peu gênant au cours de la saison chaude.

*
**

Le **Khalili,** blanc, ellipsoïde, précoce mérite d'être cité selon les indications données à son sujet par mon collègue J. Vidal. M. Artozoul m'a signalé qu'il était en cours de multiplication dans le Sud-Ouest.

(à suivre) J. Branas.

LE VINIFICATEUR, ESCLAVE DE LA MACHINE ?

Malgré l'évolution très nette des connaissances grâce auxquelles l'homme croit asservir de mieux en mieux la nature et utiliser des énergies d'origines de plus en plus variées, cet être apparemment supérieur devient, pour une bonne part cependant, esclave de la machine et de la vitesse. Ses ancêtres étaient, à certains égards, mieux équilibrés que lui et peut-être de ce fait plus heureux. Il a, dans ce monde, qu'il fait évoluer, un effort spécial à faire pour se dégager de cette emprise, la dominer, effort dont l'aboutissement est difficile parce qu'il ne peut être que collectif.

Entrons dans le domaine de l'œnologie. De même que le paysan est, pour ce qui concerne la mécanisation, le plus en retard, on peut dire que, parmi les industries, ce sont celles qui transforment les produits agricoles qui se sont les dernières sérieusement modernisées. Cependant, des questions de prix de revient du fait de l'accroissement du coût de la main-d'œuvre, la nécessité d'obtenir, par suite de la concurrence, des produits de qualité suffisante et constante avec un rendement accru, conduisirent à la spécialisation des fonctions, détachèrent plus ou moins l'œnologue du viticulteur, en firent un conducteur de machines.

La transformation du raisin en vin n'est-elle pas avant tout un phénomène biologique et chimique ? Certes, et l'homme essaie bien d'intervenir en modifiant la flore microbienne, en traitant la vendange et le vin de différentes façons. D'année en année, de nouveaux appareils, d'autres produits sont proposés, certains d'entre eux servant parfois pour remédier aux défauts résultant de l'action des premiers. Dans l'engrenage de la grande machine collective, l'individu suit.

Sans vouloir prôner nécessairement le retour au passé, nous pensons cependant que l'effort collectif est actuellement déséquilibré. Pour des

raisons variées, d'ordre parfois simplement psychologique qu'utilise la propagande, quand elles ne sont pas d'ordre simplement financier, on se laisse entraîner vers les nouveautés mécaniques et chimiques sans étudier suffisamment à fond leurs répercussions possibles sur le plan de la qualité et de l'intérêt du consommateur.

C'est pourtant sur le plan de la consommation que ces questions doivent être regardées : le but essentiel de la production n'est-il pas la consommation ? c'est d'ailleurs sur ce seul plan que nos intérêts dans l'ensemble concordent le mieux. Nous ne sommes pas tous producteurs agricoles, industriels ou négociants. Nous sommes tous consommateurs et nous souhaitons pouvoir nous procurer, dans les meilleures conditions, des produits de qualité. Défendre la qualité, tel doit être notre premier but ; tenir compte du prix de revient, voici la chaîne qui nous retient et que nous ne pouvons par suite oublier.

Le vin est « le produit de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais » ; il doit être agréable à déguster et consommer et tout l'effort du vinificateur doit tendre à mettre en valeur les qualités intrinsèques de la matière première.

Bien entendu le vinificateur est obligé à tenir compte de l'installation qui lui est fournie ; il doit choisir sa méthode de vinification en vue d'utiliser au mieux le matériel et de remédier à ses défauts, mais il ne suffit pas qu'une telle installation fasse de l'effet ou accélère le travail ou même diminue certains frais, pour qu'on croit indispensable de la réaliser partout, quelle que soit la qualité des vins ou la topographie des lieux. Il faut étudier plus à fond l'effet de chaque appareil et n'employer celui-ci qu'à bon escient.

De grandes précautions, après étude sérieuse, doivent être aussi prises pour ce qui concerne le choix de nouveaux traitements et produits œnologiques. Il convient d'éviter toute opération qui n'apparaît pas nettement utile et sans danger, de donner la priorité à l'obtention d'une matière première de qualité (choix du cépage, du terrain, etc...), et, parmi les traitements préventifs, qu'il s'agisse d'une méthode préventive ou curative :

a) éliminer ceux qui sont susceptibles de modifier le vin défavorablement :

— soit des points de vue alimentaire et hygiénique ;
— soit du point de vue organoleptique ;

b) parmi les autres, choisir le plus efficace du point de vue du but poursuivi.

Cependant, tenir compte de la répercussion que la généralisation d'un tel traitement pourra avoir sur l'évolution du vignoble et, par suite, sur la qualité générale ultérieure des vins.

Certains traitements ne doivent être autorisés que les années exceptionnellement anormales :

— il ne s'agit pas, en effet, de favoriser la culture de la vigne dans des situations qui ne conviennent pas à l'élaboration normale de vins de qualité suffisante ;

— il s'agit simplement de permettre l'utilisation dans les meilleures conditions d'une matière première *accidentellement* défectueuse.

Voici des principes, sains espérons-le et simples, pour nous guider, mais pratiquement les problèmes qui se posent, sont complexes. C'est justement pour cela que la société doit porter un plus grand effort pour les résoudre de façon complète et non pas seulement dans la partie de ces problèmes que l'on peut mettre en équation, ce qui satisfait peut-être notre esprit mathématique, mais non pas forcément notre raison entière, ni à l'heure actuelle, notre besoin d'aliments appétissants, nutritifs et bien équilibrés.

*
**

La vendange était autrefois, introduite dans la cuve sans autre traitement préalable qu'un foulage aux pieds et parfois telle qu'elle était cueillie ; actuellement, même lorsqu'il serait possible de profiter d'une différence de niveau, qui permettrait d'établir une rampe pour accéder à l'ouverture supérieure des cuves, on a recours à une pompe ou à une foulopompe. Mais a-t-on pensé à étudier l'influence de ces appareils sur la vendange et, en définitive, sur le vin ? N'abiment-ils pas la matière première plus que le simple fouloir ? Il est fort possible que l'évolution vers le cuvage court et vers l'éraflage résulte moins d'une modification des goûts du consommateur, vraisemblable cependant dans une certaine mesure, que d'échanges plus intenses lors du cuvage entre les différents constituants de la vendange, du fait d'une part du sulfitage, d'autre part de la détérioration mécanique des matières solides.

Le rôle de la rafle a été étudié dans une certaine mesure ainsi que l'influence de l'éraflage, mais ceci dans les conditions du laboratoire où l'éraflage a été fait, comme autrefois en pratique, à la main. Les conclusions de ces études s'appliquent-elles parfaitement au cas de la grande pratique actuelle ? Il nous a paru utile de faire faire, du point de vue œnologique, l'étude des appareils de cave modernes (1). Ce travail, réalisé à la cave expérimentale de l'École nationale d'Agriculture de Montpellier et dans des Caves coopératives, montre en particulier que les égrappoirs actuels, si parfaits paraissent-ils du point de vue mécanique, ne font qu'un éraflage incomplet et laissent, ce qui est plus grave, des rafles brisées dans la vendange (+). C'est donc l'influence des rafles brisées, déchirées et non pas seulement des rafles entières qu'il convient d'étudier ; leur effet peut être qualitativement différent dans la mesure où les membranes cellulaires restent intraméables, faisant une sélection parmi les substances par lesquelles elles se laissent traverser, il est quantitativement certainement plus intense.

(+) Nous avons vu la supériorité des égrappoirs à tambour sur les égrappoirs centrifuges, les différences entre ces deux types d'appareils étant plus grandes dans le cas de l'Aramon, dont les rafles sont herbacées, que dans le cas du Carignan (13).

Enfin les pressoirs (++), — cela est moins grave en vinification en rouge puisqu'on peut séparer les vins de presse, mais cela a beaucoup d'importance en vinification en blanc —, extraient une proportion plus ou moins importante de « jus de rafles », variable avec le type d'appareil. L'incorporation d'une certaine quantité de vin de pressoir à la vendange en fermentation n'était-elle pas considérée comme intéressante pour donner du corps au vin lorsque les matières solides n'étaient pas abimées et que le pressurage était modéré ? On comprend l'évolution des méthodes de vinification, nécessaire pour tenir compte de l'appareillage moderne.

En somme, l'anhydride sulfureux, la foulopompe et les pressoirs sont à l'origine d'une dissolution plus rapide et plus complète qu'autrefois des constituants des matières solides, et pour remédier à certains des inconvénients qui en résultent, on a été conduit à faire des cuvages plus courts qui sont devenus d'ailleurs presque une nécessité dans la plupart des caves, du fait du manque de cuverie, et à répandre davantage la pratique de l'éraflage qui est loin d'être réalisée de façon parfaite.

Parmi les substances qui de ce fait ou pour des raisons connexes ont le plus d'effet sur la qualité des vins, il faut citer :

— **l'acidité ;**
— **les matières tannoïdes ;**
— **les métaux.**

L'acidité.

On sait qu'à côté d'un excès de tanin, ce qui contribue le plus au manque de souplesse d'un vin, c'est l'excès d'acidité. Rare dans les régions méridionales où une faible acidité fixe est le plus souvent à la base des altérations ultérieures du vin, normale ailleurs où l'on compte parfois plus ou moins sur la fermentation malolactique pour la diminuer, elle résulte d'une maturation imparfaite du raisin. D'où la nécessité de faire des vendanges suffisamment tardives. Or, comme nous l'exposait M. Vivien, directeur de l'Institut coopératif du Vin, le développement des installations vinicoles du type industriel qui permettent de traiter par jour une grande quantité de vendange, a diminué la durée de celles-ci. Même lorsque l'on fait effort pour ne pas commencer la cueillette plus tôt qu'avant, la moyenne de la vendange reste moins mûre qu'autrefois.

Une installation bien conçue doit donner les moyens de mettre rapidement sa récolte à l'abri si c'est utile, mais le viticulteur, *au*

(++) Les pressoirs continus modernes à grand diamètre tamiseur et faible vitesse de rotation de la vis donnent, sans égaler les pressoirs hydrauliques, de bien meilleurs vins que les anciens. Les munir, en vinification en blanc surtout, de plusieurs goulottes permettant de séparer le vin le moins bon. Il est préférable cependant, pour les vins de qualité, de conseiller les pressoirs hydrauliques anciens ou les pressoirs à remaniage automatique ; se méfier cependant du fer que ces derniers peuvent introduire dans la vendange en proportion peut-être trop élevée (question à préciser).

risque de devenir esclave de la machine, doit savoir quand même faire durer sa vendange lorsque la qualité du raisin et le temps s'y prêtent.

Les méthodes artificielles de désacidification doivent être considérées seulement comme des palliatifs exceptionnels.

Les matières tannoïdes.

L'anhydride sulfureux active et accroît la dissolution de la plupart des substances qui vont contribuer à constituer l'extrait sec des vins, de telle sorte que l'on peut obtenir des vins de constitution apparemment normale avec un cuvage de courte durée. Néanmoins, aux doses auxquelles on l'emploie normalement en vinification il n'a directement, dans le cas de cépages apportant peu de matière colorante, qu'un très faible effet dissolvant sur celles-ci.

TABLEAU I (2)

Aramon (vinifié en sept., analysé en mai suivant)

Rés. en gr. de gallo-tanin	Témoin non sulfité	Sulfité à la dose de 20 gr /Hl.
—	—	—
Tannoïdes totaux.	5,0	5,05
Tanin.	3,5	3,5
Polyphenols non tanins.	1,5	1,55

Ce qui ne veut pas dire qu'il n'ait pas d'effet sur la couleur des vins ; en effet, un vin de vendange sulfitée est plus coloré après soutirage à l'air que le témoin, mais ceci surtout à cause de l'acidité plus élevée que l'anhydride sulfureux a protégée ; d'autre part, la couleur se dégrade moins vite grâce aux propriétés antioxygènes de l'anhydride sulfureux.

Ce composé a un effet indirect, comme nous le verrons, dans la mesure où, retardant le départ de la fermentation, il conduit à faire un cuvage de plus longue durée.

élevée du tableau II, pour obtenir, avec des frais bien moindres, des particulièrement avec les vendanges de cépages riches en matières colorantes comme l'Alicante-Bouschet ; il suffit d'ajouter la dose le moins élevée du tableau II, pour obtenir, avec des frais bien moindres des résultats bien supérieurs à ce que donne l'acide tartrique seul. Et, cependant, pour ce qui concerne leur dissolution et leur mise en valeur, les matières colorantes sont surtout sensibles à l'acidité d'une part, au degré alcoolique d'autre part, ainsi, bien entendu, qu'au temps de cuvage. Si elle n'était onéreuse et ne donnait des vins durs, l'addition d'acide tartrique combinée à un léger sulfitage aurait un effet intéressant.

TABLEAU II (2)

Alicante-Bouschet (analyse faite deux ans et demi après la vinification)

	Témoin non sulfité	Sulfité 25 gr. SO^2/Hl	Sulfité 40 gr. SO^2/Hl	additionné de 200 gr d'ac. tartr./Hl
Tannoïdes en g./l.	1,34	1,51	1,62	1,47
Œnotanin T. en g./l...	0,89	0,95	1	0,95
Polyphénols non tanins P. en g./l.....	0,45	0,56	0,62	0,52
T./P.....	1,9	1,7	1,6	1,8
Couleur au vinocolorimètre.....	Légt plus jaune que 3me R. 400	2me R. 335	1er R. 290	2me R. 360
Intensité colorante.....	Unité	1,44	1,5	1,17
Acidité volatile.....	0,82	0,39	0,39	0,61
pH.....	3,55	3,25	3,15	3,15

Le tanin astringent, lui, peu sensible à l'acidité est surtout dissous par l'alcool. On peut par suite obtenir des vins non astringents en faisant de la macération à froid, c'est-à-dire en s'arrangeant pour empêcher pendant 24 à 48 heures, parfois davantage, tout départ de la fermentation alcoolique. C'est là un excellent procédé pour préparer des vins dits « de café ». Dans ces conditions, les matières colorantes se dissolvent en partie et l'on évite pour une bonne part, comme nous l'avons montré (2), par suite de l'absence d'alcool, la dissolution de tanin astringent. Après décuvage, on fait fermenter le liquide seul.

Le vin peut être obtenu plus coloré, type rouge, en faisant de la macération à froid combinée à un cuvage court (3 et 4), la vendange entière étant mise à fermenter après 36 heures de macération à froid et décuvée, suivant les vendanges, lorsque la densité du liquide atteint 1040 ou 1030. L'on obtient ainsi des vins rouges bien colorés et peu astringents.

Cependant, sauf lorsqu'on se trouve dans un climat frais, la méthode n'est pas applicable sans emploi de doses élevées d'anhydride sulfureux (20 à 30 gr./hl.), elle ne convient donc pas à des vendanges trop acides, l'acide malique ne pouvant être livré, dans les vins ainsi obtenus, à l'action des ferments malolactiques : elle convient aux vins destinés à être vendus dans l'année qui suit la récolte, mais peut-être moins bien à ceux que l'on destine au vieillissement. L'anhy-sulfureux ajouté à la vendange *avant fermentation* n'a pas d'inconvénient à ces doses sur le goût et le bouquet du vin fait, mais restant pour une part combiné à l'aldéhyde éthylique et libérant progressivement cet aldéhyde au fur et à mesure qu'il s'oxyde, il peut arriver qu'apparaisse une légère odeur d'aldéhyde, un goût d'évent qui nécessite, pour l'éliminer, l'addition ultérieure de petites quantités d'anhydride sulfureux, ce qu'il vaut mieux éviter. D'autre part, une quantité suffisante de tanin est utile à la bonne évolution du vin

au cours d'un vieillissement prolongé. Un cuvage normal et suffisamment long est alors plus indiqué (5).

Cette méthode de macération à froid et de cuvage prolongé est particulièrement indiquée lorsque les matières solides de la vendange entrent abimées dans la cuve, lorsque la proportion de jus est relativement faible du fait du cépage ou de conditions spéciales à l'année (dessiccation partielle des raisins par exemple), elle l'est aussi, les années chaudes où le raisin bien mûr contient un jus très sucré et peu acide. Les vendanges entrant très chaudes en cave et dégageant beaucoup de calories au cours de leur fermentation peuvent atteindre une température trop élevée ; elles sont susceptibles de subir des arrêts de fermentation lorsqu'elles atteignent une température supérieure à 35°. La méthode en question permet, bien mieux qu'un cuvage normal, d'éviter cet inconvénient lorsque l'on n'est pas outillé pour refroidir artificiellement, la vendange.

En somme, dans la mesure où l'appareillage accroît le passage de tanin dans le vin et constitue une des causes de l'astringence de celui-ci ou lorsque la constitution de la vendange (cela dépend du cépage et de la proportion de matières solides par rapport au jus), la provoque de façon exagérée, l'éraflage pour une part, le cuvage de courte durée bien entendu, qui a cependant l'inconvénient de ne pas permettre de bien profiter des matières colorantes des pellicules et encore mieux la macération à froid combinée à un cuvage court permettent d'obtenir quand même des vins souples.

Quoique l'on puisse, dans une certaine mesure, remédier aux défauts résultant pour une part de l'appareillage, il est tout de même important, et cela tout spécialement pour les vins de qualité et destinés à vieillir, de considérer soigneusement les inconvénients des appareils, de les bien choisir et régler, de travailler à améliorer leur fonctionnement et d'éviter chaque fois que cela apparaît possible, l'emploi du matériel non indispensable.

(à suivre)

E. Nègre,

Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

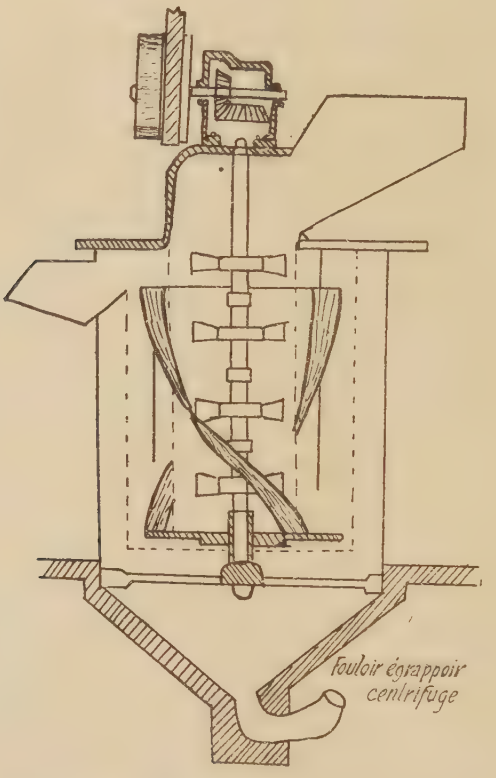
COMMUNIQUÉ :

« La Fédération nationale des Syndicats de pépiniéristes-viticulteurs, attire de nouveau l'attention de ses adhérents sur l'application rigoureuse des normes de livraison fixées par le règlement technique du 30-11-1949, modifié et complété le 15-11-1950 et dont chaque détenteur de carte professionnelle a reçu un exemplaire avec sa carte de 1951.

« En outre, la Fédération exige de ses membres des livraisons parfaites, afin que la clientèle n'ait à supporter aucun déchet. Il ne sera ainsi pas nécessaire de promettre un supplément dans les paquets. Cette pratique ne se justifiant en rien pour des fournitures impeccables ».

ÉTUDE D'ÉGRAPPOIRS

« Faire des vins qui plaisent au consommateur »
tel est le mot d'ordre qui à l'heure actuelle doit être celui de tous les viticulteurs désireux de conjurer les dangers qui les menacent. M. le professeur Nègre, dans un article publié l'an dernier (1) ici même, définissait de quelle façon il était possible d'améliorer l'élaboration des vins et en particulier ceux de consommation courante, qui par leur volume pèsent le plus lourdement sur le marché et dont on a trop souvent négligé la qualité lors des années faciles dont l'ère semble révolue.



Après avoir indiqué l'importance de la maturation du raisin et de quelle façon il était possible de l'apprécier, M. le professeur Nègre envisageait le problème de l'égrappage qui doit être réalisé à bon escient en fonction de la qualité du vin que l'on veut obtenir, du cépage, du vieillissement que l'on prévoit, etc..., et non pas subir la loi du « tout ou rien » comme on le voit trop souvent dans certaines

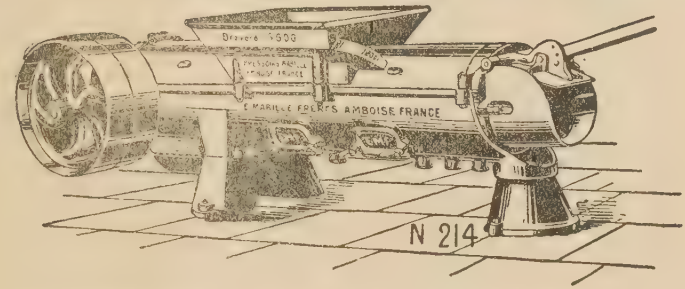
(1) *Progrès agricole et viticole,* 1951, nos 24-27.

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 3.300.000 Frs

Les nouveaux

Pressoirs Continus MABILLE



ont une **SUPÉRIORITÉ INCONTESTABLE** sur tous les autres grâce à leur

obturateur "Hermétic"

et à leur **hélice "Universelle"**

Brevetés S.G.D.G.

qui permettent

- **de traiter** les vendanges **grasses et égrappées**
- **d'augmenter** le débit à vitesse égale
- **de diminuer** la force motrice à débit égal
- **d'obtenir** des moûts peu chargés par l'emploi de **vitesses réduites**

PRESSOIRS MABILLE – AMBOISE – FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS N° 195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

VITICULTEURS !

Les ETABLISSEMENTS de PINS et POUZENC, Usine des Trois Lunes, à MAZAMET (Tarn), sont heureux de vous informer qu'ils livrent, comme par le passé, leur Engrais **Humique** Complet :

HUMOMAZE

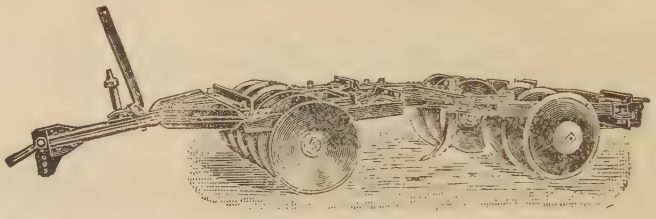
dont l'Azote Organique est **dissous** à l'état de **Gélo-peptone.** Cet Engrais, très riche en Humus, ameublit les terres fortes et constitue pour le sol un régulateur d'humidité pendant les périodes de sécheresse. L'Humomaze est un Engrais **vivant** et contient des **ferments** qui favorisent l'assimilation des principes naturels du sol. Nombreuses références.

Représentants locaux demandés

Pour tous renseignements, s'adresser à nos agents :
M. Pierre BRIQUE, 14, rue Tourtel, CARCASSONNE (Aude). Tél. 7-27.
M. Georges LACUBE, 3, rue Courbet, LEZIGNAN. Tél. 1-47.
M. Baptiste OTTOLIA, 1 *bis*, rue Jacquart, NARBONNE.
M. Fernand FERRIE, à ROUVENAC (Aude).
M. Joseph SALASC, 5, rue de la Citadelle, BEZIERS. Tél. 46-63.
M. Marius CALVAYRAC, à SIRAN (Hérault).
M. Louis CANTIER, propriétaire, à SALCES
M. JULHIA, 4 *bis*, rue Docteur Rives, PERPIGNAN.

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TEL. 385.99

Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs. Pelles mécaniques

Demandez la brochure "La CULTURE PROFONDE sans retournement du sol par sous-solage" Edition 1950

AGRICULTEURS !

Pour tous vos travaux de plantations, dessouchage, défonçage, drainage et dérochement

l'explosif agricole **" FERTILITE "**

Vous assurera, pour un prix de revient le plus réduit, le maximum de résultats
— DIRECTEMENT des Usines aux Utilisateurs —

Demandez tous renseignements et tarifs aux :
Etablissements REY FRÈRES & Cie, 19, avenue Feuchères, NIMES

SOUFRE TRITURE VENTILE

99 o/o de soufre à l'état libre

LE SOUFRE FRANÇAIS

de la

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES
ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue George-V. — PARIS (8e)

Contre les VERS de la GRAPPE
à toutes les générations

Gesarol

récoltes saines
rendements plus élevés.

52

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

PHOSAMO

ENGRAIS COMPLET *entièrement obtenu par combinaison chimique et* NON *par simple mélange*

MAXIMUM de RENDEMENT à DEPENSE ÉGALE

Cie BORDELAISE
capital : 350 millions

USINES : SÈTE - BORDEAUX - NANTES - ROUEN
Agence du Sud-Est : *AVIGNON*

Pulvérisateurs-Soufreuses

A GRAND TRAVAIL

Les plus répandus Les meilleurs

FONCTIONNEMENT GARANTI

Etablissements **FERRIER**

12, Av. Anatole-France — NARBONNE

TOMBEREAUX ENJAMBEURS POUR VIGNES

Spécialité de VIGNES de Table et de Cuve

VINIFERAS & HYBRIDES
ARBRES FRUITIERS
toutes variétés

MACLET - BOTTON

Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

Pépinières : ORANGE (Vaucluse)

Brochure N° 32 contre 4 timbres de 15 fr.

COOPERATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

Sélectionneur-producteur-grainier N° 10.345

SEMENCES D'AUTOMNE

ETOILE DE CHOISY
le blé des bonnes cultures.

DOCTEUR MAZET
pour les semis tardifs.

AVOINE D'HIVER DU PRIEURÉ
la plus raide - les plus hauts rendements.

AVOINE ROUGE D'ALGÉRIE
résistant à la sècheresse.

Escourgeon hâtif de Grignon
la seule orge à cultiver dans le Midi - alternative.

VESCE DE CERDAGNE

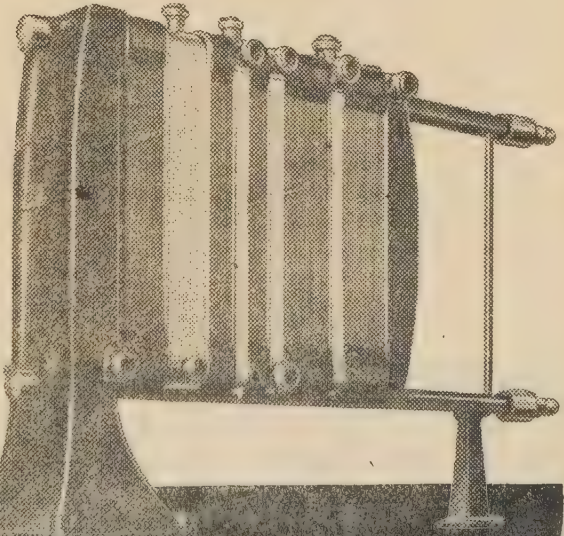
Tél. 309 - 355 - 008 **CASTELNAUDARY** Tél. 309 - 355 - 008

De Laval

CLARIFICATEURS CENTRIFUGES

POUR
- vins nouveaux
- vins de pressoirs
- vins faits

RÉFRIGÉRANTS RAPIDES
Pasteurisateurs instantanés pour le traitement des vins



Nombreuses références dans les pays viticoles du monde entier

S.61

Société ALFA-LAVAL
10, rue Charles-V - PARIS-IV[e] 7, Boulevard Thiers - ALGER

ARCURE-LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés,

ARBRES FRUITIERS

Haie fruitière équilibrée

Toutes formes — Toutes variétés

Catalogue sur demande

, VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

LA POTASSE

EST L'ÉLÉMENT FERTILISANT

QUE VOUS DEVEZ EMPLOYER

LARGEMENT

POTASSE D'ALSACE

ACHETEZ TOUJOURS DES ENGRAIS

OU

LA POTASSE

DOMINE FORTEMENT

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :

SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

11, AVENUE DE FRIEDLAND - PARIS (8e)

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

ENGRAIS ONIA TOULOUSE

SULFATE D'AMMONIAQUE

NITRATE DE CHAUX

AMMONITRE GRANULÉ

NITRATE DE SOUDE

NITROPOTASSE

ENGRAIS COMPLEXES

(azote, acide phosphorique, potasse)

TONOL

DÉPIQUE DÉROUGIT,

DÉSINFECTE LES FUTS

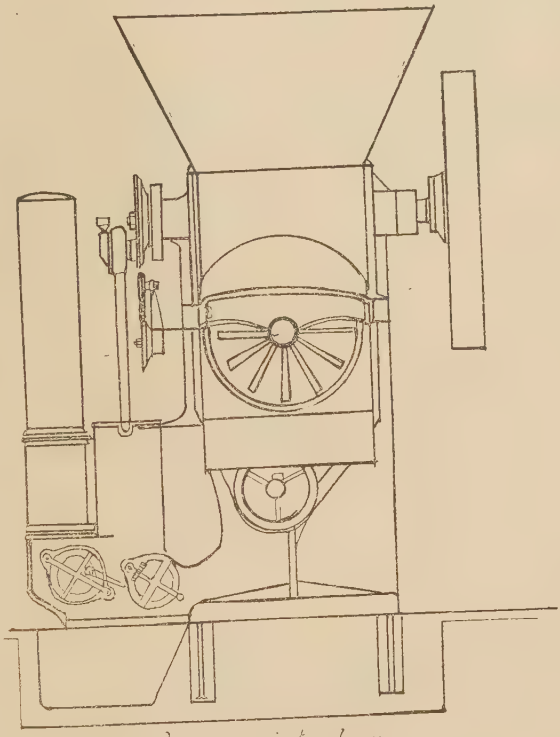
S.A.F.A.C. 177, rue de Courcelles

Distribué par S.O.C.P.E.

6, rue Saulnier - PARIS (9e)

caves où, sans doute, pour amortir un matériel coûteux, on se croit obligé d'égrapper toute la vendange si l'on est équipé en conséquence, à moins que l'on se prive totalement des bienfaits de l'égrappage quand on recule devant une dépense que l'on juge inutile.

Sans insister davantage sur le rôle de l'égrappage, sur ses avantages et ses inconvénients et en priant le lecteur de se reporter aux nombreuses publications parues sur ce sujet (2), qui l'éclaireront sur les buts qu'il permet d'atteindre, nous allons voir ensemble quels appareils permettent de le réaliser et dans quelle mesure les objectifs envisagés sont atteints.



Foulograppe à tambour

Les égrappoirs actuellement en service, appartiennent à deux types différents.

Le premier (fig. 1) que nous appellerons désormais : foulo-égrappoir

(2) Par exemple :

E. Nègre. Les matières tannoïdes et la composition des vins. *Bull. de l'O.I.V.*, nov.-déc. 42.

E. Nègre. Quelques points de vinification méridionale, 1948.

E. Nègre, M. Marichal, G. Marteau, R. Cordonnier. Etudes d'appareils vinicoles du point de vue œnologique. *Industries agricoles et alimentaires*, 1950, n° 6 et 1951, n° 1.

centrifuge, agit d'une façon suffisamment intense sur la vendange pour dispenser d'un foulage préalable.

Il fonctionne de la façon suivante :

La vendange est introduite par la trémie dans le cylindre perforé central où elle est battue par les palettes. La vendange égrappée passe à travers la grille inférieure et tombe dans la fosse située sous l'appareil d'où elle est aspirée par la pompe à vendange, tandis que les rafles et les parties de vendange encore adhérentes sont retenues par le plateau inférieur, puis reprises par les palettes inclinées et battues contre la paroi du cylindre perforé extérieur, ce qui permet au jus de raisin encore adhérent aux rafles de traverser la paroi perforée et de rejoindre le reste de la vendange égrappée.

Les rafles, projetées vers le haut s'échappent par la trémie de sortie.

La vitesse de rotation de l'arbre à palettes est de 450 t/m. environ.

Le second de ces appareils (fig. 2) (égrappoir à tambour) est constitué par l'association d'un fouloir situé sous la trémie d'alimentation et d'un égrappoir d'axe horizontal comprenant un tambour perforé et un arbre à palettes disposées hélicoïdalement, tournant en sens inverse.

La vendange battue contre le tambour, traverse celui-ci puis est reprise par une vis sans fin qui l'amène jusqu'à la pompe.

Les rafles maintenues à l'intérieur du tambour sont recueillies à l'extrémité de celui-ci.

La vitesse de rotation de l'arbre à palettes est de 170 t/m.

Comme on le voit, ce qui distingue essentiellement ces deux appareils, c'est la grande différence de vitesse de rotation des parties travaillantes, très nettement supérieure dans le cas de l'égrappoir centrifuge.

Parmi les essais réalisés en 1949 dans la cave expérimentale de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, a été effectuée en particulier, l'expérimentation comparative de ces deux types d'égrappoirs. Elle comportait :

1° L'égrappage de deux lots de vendange comparables, de Carignan, par chacun des deux égrappoirs expérimentés et l'étude de la qualité de cet égrappage basée sur son rendement et son action sur les matières solides de la vendange.

2° La mise en fermentation dans des conditions identiques de chacun des deux lots de vendange égrappée.

3° L'étude du pressurage des marcs obtenus.

4° L'étude des vins obtenus.

Les comportes de vendange étaient au fur et à mesure de leur déchargement, aiguillées vers l'un ou l'autre des deux appareils.

Chaque vendange egrappée correspondante était envoyée dans une cuve de fermentation séparée, tandis que les rafles extraites étaient pesées.

Le tableau suivant résume les caractéristiques de la vendange et indique les poids de rafles extraites par chaque égrappoir.

TABLEAU 1

	Densité du moût	Acidité totale gr./l. de SO^4H^2	Poids de rafles extraites o/o de vendange	Poids de rafles initiales o/o de vendange
Cuve III				
Egrappoir à tambour	1075	4.2	3.2 %	4.2 %
			76.2 % des rafles	
Cuve I				
Egrappoir centrifuge	1074	4.2	3.0 %	4.2 %
			71.4 % des rafles	

On voit donc que chaque égrappoir laisse subsister dans la vendange traitée, une portion appréciable de rafles, un peu plus importante dans le cas de l'égrappoir centrifuge.

Une expérience identique réalisée en 1950, mais sur une vendange d'Aramon a confirmé ces résultats en les accentuant comme en témoigne le tableau 2.

TABLEAU 2

	Poids de vendange	Poids de rafles extraites	Poids de rafles extraites o/o de vend.	Poids de rafles initiales o/o de vend.	Poids de rafles extraites o/o de raf. init.
Egrappoir à tambour. .	4.262 kgr.	68,5 kgr.	1,60 %	3,2 %	50 %
Egrappoir centrifuge. . .	4.017 kgr.	53	1,31 %	3,2 %	42 %
Témoin non agrappé. . .	4.111 kgr.	—	—	3,2 %	

Nous voyons d'autre part, que dans ce cas, en raison de la grande fragilité des rafles, une quantité très importante de celles-ci demeure dans la vendange quel que soit l'appareil utilisé, et cela sous une forme très divisée qui ne peut qu'accentuer les phénomènes de dissolution qu'elles provoquent. On peut noter cependant que cet état de division des rafles est provoqué d'une façon beaucoup moins sensible par l'égrappoir à tambour que par l'égrappoir centrifuge.

Nous avons, en effet, constaté par exemple que dans 300 gr. de rafles extraites par l'égrappoir centrifuge, il y avait 491 morceaux distincts tandis que dans la même quantité de rafles extraites par l'égrappoir à tambour, il n'y en avait que 167.

Nous avons, d'autre part, réalisé différents lots à partir de 200 gr. de rafles en fonction du poids des divers éléments qui les constituaient ; voici la répartition de ces lots (tableau 3).

TABLEAU 3

	Eléments de poids sup. à 2 gr.	Eléments de poids compris entre 1.5 et 2 gr.	Eléments de poids compris entre 1 gr. et 1 gr. 5	Eléments de poids inf. à 1 gr.
Rafles extraites à l'égrappoir à tambour.....	55 gr. 23 morceaux	50 gr. 26 morc.	45 gr. 31 morc.	50 gr. 63 morc.
Rafles extraites à l'égrappoir centrifuge.....	27 gr. 13 morceaux	30 gr. 17 morc.	35 gr. 26 morc.	108 gr. 280 morc.

Ce tableau nous montre bien que les rafles traitées à l'égrappoir centrifuge subissent une action beaucoup moins ménagée que par l'égrappoir à tambour. L'analyse physique des marcs, ne fait que confirmer les déterminations effectuées sur la vendange entière et sur les rafles extraites.

La première colonne du tableau suivant (4) indique la proportion de rafles demeurant dans les trois lots de vendange d'Aramon.

TABLEAU 4

	Poids de rafles résiduelles o/o marc pressé	Nbre de fragments distincts dans 100 gr. de pellicules plus pépins
Vendange traitée à l'égrappoir à tambour	12.30 %	115
Vendange traitée à l'égrappoir centrifuge	12.65 %	160
Vendange témoin	25.45 %	77

et confirme les résultats précédemment indiqués.

La deuxième colonne, indique le nombre de fragments distincts comptés dans les lots de pellicules + pépins obtenus à partir des marcs précédents : il est, en effet, très facile d'observer qualitativement que l'égrappoir centrifuge abime davantage la vendange qu'il traite que l'égrappoir à tambour et que cela se traduit non seulement par une division plus intense des rafles, mais aussi des pellicules ; il est très difficile d'exprimer quantitativement ce phénomène : nous avons pensé finalement que le meilleur système consistait à dénombrer le nombre de fragments distincts dans les marcs pressés qui nous montre qu'à ce point de vue l'égrappoir à tambour se comporte d'une façon intermédiaire entre l'égrappoir centrifuge qui fait subir une action plus violente à la vendange et le simple foulage qui la respecte au maximum.

D'autre part, les rafles extraites entraînent avec elles une certaine proportion de jus que nous avons déterminée sur plusieurs échantillons prélevés séparément, par dosage du sucre retenu :

Les résultats suivants sont exprimés en gr. de sucre par kgr. de rafles (tableau 5).

TABLEAU 5

	1949 Carignan		*1950 Aramon*	
	Egrappoir centrifuge	Egrappoir à tambour	Egrappoir centrifuge	Egrappoir à tambour
	—	—	—	—
1	23.2	36.7	33	50
2	20.0	34.8	34	54
3	20.6	32.0	33	51
4	20.0	35.8		
moyenne	*20.9*	*34.8*	*33.3*	*51.6*

En fonction de la moyenne de ces résultats, nous pouvons déterminer les pertes en jus correspondantes et en déduire les pertes en alcool qui en découlent et qui sont à retrancher du gain provoqué par l'éraflage (gain qui résulte lui-même de la suppression de l'action diluante des rafles). Les résultats que nous donnons dans le tableau 6 tiennent compte du degré alcoolique des vins faits, du rendement en vin de la vendange

TABLEAU 6

		Degré alcoolique	Rafles % vendange entière	Rafles séparées % vendange	Rafles restant dans la vendange, % de vendange	Sucre entraîné, % de rafles	Moût entraîné, % de vin	Gain probable du vin en degré	Gain d'alcool, correspondant % de vin	Perte d'alcool due à la perte de moût, % de vin	Gain d'alcool, % de vin
Carignan 1949	Egrappoir centrifuge	9.9	4.2	3.0	1 2	2 09	0.43	0.214	0.214	0.042	0.172
«	Egrappoir à tambour	9 9	4.2	3.2	1	3.48	0.77	0.228	0.228	0 076	0.152
Aramon 1950	Egrappoir centrifuge	10.35	3 2	1.31	1.89	3.33	0.278	0.122	0.122	0.029	0.093
3	Egrappoir à tambour	10.15	3 2	1.60	1.60	5.16	0.539	0.15	0.15	0 055	0.095

et du gain probable en alcool que nous avons calculé en fonction du gain observé dans une vendange de même origine complètement égrappée et en tenant compte du rendement de l'égrappage.

Ces résultats confirment dans l'ensemble ceux obtenus au cours des essais réalisés précédemmen

Ils nous montrent que si l'égrappoir centrifuge assèche mieux les rafles, l'égrappoir à tambour en enlève davantage à la vendange, et ces deux résultats conduisent à un gain final d'alcool à peu près identique dans les deux cas.

D'autre part, l'égrappage de la vendange d'Aramon, en raison de son mauvais rendement a conduit à un gain de degré inférieur à 1/10 de degré, quel que soit l'égrappoir utilisé. Il est à remarquer d'ailleurs, que la quantité de jus entraîné par kgr. de rafle est nettement supérieure avec de la vendange d'Aramon qu'avec de la vendange de Carignan.

(à suivre)

G. Marteau,
Chef de Travaux
à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

LES PRENEURS ÉTRANGERS EXCLUS DU STATUT RELÈVENT-ILS DE LA COMPÉTENCE PARITAIRE

A diverses reprises, de nombreux lecteurs nous ont posé des questions à peu près analogues pour savoir si tel ou tel preneur étranger bénéficiait ou non des règles nouvelles du statut du fermage et du métayage.

Nous leur avons rappelé la règle de l'art. 61 de l'Ordonnance du 17 octobre 1945. Reprenons-là une fois encore, car son intérêt est primordial :

« Les exploitants de nationalité étrangère ne peuvent bénéficier des dispositions de la présente loi que si, aux termes des articles 53 et 54 de l'Ordonnance du 10 octobre 1945, portant Code de la nationalité française, leurs enfants ont acquis la nationalité française, ou si, antérieurement à la promulgation de la présente loi, ces étrangers ont, soit autorisé leurs enfants âgés de plus de seize ans et de moins de dix-huit ans à réclamer la nationalité française, soit déclaré, à titre de représentant légal, si leurs enfants sont âgés de moins de seize ans, qu'ils réclament au nom de ceux-ci la nationalité française. »

Hormis les cas prévus par cette règle, et dans lesquels le Statut s'applique d'office, la Cour de Cassation a admis le principe de l'assimilation des preneurs étrangers aux preneurs français, donc accordé le bénéfice de la loi, quand il y a un traité d'établissement, une convention diplomatique de réciprocité entre la France et la nation de l'étranger demandeur.

Nous nous contenterons à ce sujet d'indiquer à nos lecteurs qu'en 1948-1949, nous avons consacré une étude à ce genre de question. (Voir les numéros du *Progrès Agricole* 45-46, 47-48, 49-50 de 1948, et 1-2, 3-4 de 1949).

En résumé, à l'heure actuelle, la situation est la suivante :

Etrangers à qui la Cour Suprême a reconnu le droit au Statut des baux ruraux :

Suisses : (Cass. Soc., 28 juillet 1948. — Revue de législation agricole, 1949, p. 227).

Belges : (Cass. Civ., 28 janvier 1949. — R.L.A., 1950, S.56) ; (Cass. Civ., 18 juin 1948. — R.L.A., 1949, p. 191).

Polonais : (Cass. Civ., 17 mars 1949. — R.L.A., 1949, S. 131).

Etrangers à qui ce droit est dénié :

Grecs : (T.P.A. Digne, 18 février 1949. — R.L.A., 1949, S. 225).

Espagnes : (Cass. Soc., 25 novembre 1948. — D. 49, p. 27. — Cass. S.S., 21 décembre 1950, D. 51, p. 112. — T.P.A. Villeneuve-sur-Lot, 12 décembre 1949, D. 50, som., p. 35).

Hollandais : (T.P.C. Chatelet-en-Brie, 16 juin 49. — R.L.A., 49, S. 265).

Italiens : (Civ. S.S., 22 juin 49. — R.L.A., 49, S. 144. — Civ. S.S., 17 décembre 49. — R.L.A., 50, S. 57).

Mais toutes les questions relatives aux rapports des étrangers et du Statut ne sont pas résolues par l'octroi ou non du bénéfice de celui-ci. Et à ce sujet, un cas intéressant vient d'être tranché par la Cour Suprême.

Un bailleur avait introduit devant le tribunal paritaire une demande en résiliation de son bail qui le liait à un preneur espagnol. En première instance comme en appel, le tribunal paritaire avait jugé sans même se poser la question de savoir s'il était ou non compétent.

Or, le preneur espagnol se pourvut en Cassation, invoquant divers motifs, et entre autres, celui de l'incompétence du tribunal paritaire. En effet, disait-il, étant de nationalité espagnole, l'art. 61 du Statut et l'absence d'une convention diplomatique de réciprocité m'excluent de l'application dudit Statut : donc la question de la résiliation relevait des tribunaux civils et non pas de la juridiction paritaire.

Ce raisonnement n'a pas été retenu par la Cour Suprême. Pour elle, il demeure que si, en l'absence d'un traité de réciprocité entre la France et l'Espagne, les sujets espagnols se trouvent écartés, par l'article 61, de l'Ordonnance du 17 octobre 1949, du bénéfice des dispositions du Statut, ils n'en demeurent pas moins soumis aux règles de compétence posées par l'article 1 de l'Ordonnance du 4 décembre 1944, qui attribuent aux tribunaux paritaires la connaissance de toutes les contestations entre bailleurs et preneurs, auxquelles donnent lieu les baux ruraux, et notamment celles relatives à la résiliation, quelle que soit la nationalité des parties en cause.

Cette interprétation est conforme à celle de la doctrine. C'est ainsi que pour N. Savatier (Manuel juridique des baux ruraux, n° 22, *in fine)*, ou pour M. M. Ourliac et D. Juglart (Fermage et Métayage, n° 191), il ne fait pas de doute que si les étrangers peuvent être inaptes à se prévaloir des garanties prévues par la réglementation nouvelle, il n'en demeure pas moins que les législations en marge du Statut leur sont applicables : c'est le cas des dispositions sur la stabilisation des prix, et des règles relatives aux juridictions paritaires.

En somme devant le conflit entre la compétence exclusive des tribunaux paritaires en matière de bail rural et l'inaplication de certaines règles du Statut à des étrangers, c'est la première qui l'emporte et prévaut.

R. MONTAGNE.

QUESTIONS DIVERSES

Porte-greffe fertilisant

Les expériences ont été suivies à la Station de Montague (Texas) sur l'influence des porte-greffes, sur le rendement des vignes américaines de table.

Il est des cépages comme Virginia, Delaware, dont le greffage risque de diminuer la récolte. Mais les rendements du Carman ont été légèrement augmentés sur les porte-greffes Champanel et la Pryor, de 50 pour cent sur le porte-greffe Dod-Ridge.

Pierre LARUE,

PARTIE OFFICIELLE

Décret n° 52-1141 du 10 octobre 1952 portant organisation de la campagne viticole 1951-1953

Article premier. — Par dérogation aux dispositions de l'arrêté n° 22-253 du 11 septembre 1952, les mesures suivantes sont instituées en ce qui concerne l'organisation de la campagne viticole 1952-1953.

Article 2. — Lorsque le prix de 320 fr. le degré hectolitre aura été constaté dans les conditions fixées à l'article 6 ci-dessous :

1° La formalité de l'échelonnement sera levée pour les vins de la récolte 1951, à l'exception de ceux qui sont soumis à l'immobilisation en vue de l'application des dispositions du décret n° 52-910 du 25 juillet 1952.

2° Les viticulteurs seront autorisés à faire sortir de leurs chais 10 p. 100 de leur production de vin de consommation courante de la récolte 1952, avec un minimum de 50 hectolitres par exploitation pour la métropole et 100 hectolitres pour l'Algérie, ou de 5 hectolitres à l'hectare dans les deux cas.

Article 3. — Dans la mesure où les cours des vins à la production, tels qu'ils sont définis à l'article 6 ci-dessous, évolueront entre 290 et 330 fr. le degré hectolitre, les quantités de vin de consommation courante que les viticulteurs seront autorisés à faire sortir de leurs chais sont fixés à :

30 p. 100 de leur production, avec minimum de 100 hectolitres par exploitation pour la métropole et 200 hectolitres pour l'Algérie, ou 15 hectolitres à l'hectare, à partir du 15 janvier 1953 ;

50 p. 100 de leur production, avec minimum de 200 hectolitres par exploitation pour la métropole et 300 hectolitres pour l'Algérie, ou 25 hectolitres à l'hectare, à partir du 1er avril 1953 ;

70 p. 100 de leur production, avec minimum de 300 hectolitres par exploitation pour la métropole et 400 hectolitres pour l'Algérie, ou 35 hectolitres à l'hectare, à partir 1er juillet 1953, la totalité de la récolte, indépendamment des quantités ayant fait éventuellement l'objet de mesures de blocage, au 1er septembre 1953.

Article 4. — Si pendant le mois précédant la date de libération d'une tranche, les cours à la production, constatés dans les conditions prévues à l'article 6 ci-dessous, accusent un niveau inférieur à 290 fr. le degré hectolitre, la libération de cette tranche est différée d'un mois.

Article 5. — Si les cours à la production constatés dans les conditions prévues à l'article 6 ci-dessous dépassent 330 fr. le degré hectolitre, la tranche suivante se trouve immédiatement libérée, et de nouvelles tranches sont libérées de quinze jours en quinze jours, jusqu'au moment où les cours à la production, constatés dans les mêmes conditions, s'abaisseront au-dessous de 330 fr. le degré hectolitre.

Les tranches encore bloquées seront alors libérées selon les modalités prévues par l'article 3.

Article 6. — Pour l'application des articles 2 à 5 ci-dessus, les cours retenus devront avoir été constatés au cours d'une période de quinze jours au moins une fois sur deux des places visées à l'article 54 de la loi du 16 avril 1930 (Nîmes, Montpellier, Béziers, Narbonne, Perpignan) pour un vin rouge de consommation courante de 10 degrés normalement constitué.

Sur chacune de ces places, les cours seront constatés par la commission spéciale de cotation qui a été instituée en exécution de l'article 5 du décret du 20 janvier 1950, portant organisation de la campagne viticole 1949-1950.

Article 7. — Les producteurs de vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée ou de l'appellation régionale « Vin d'Alsace » ne seront autorisés à faire sortir de leurs chais lesdits vins de la récolte 1952 qu'à dater du 15 décembre 1952. A partir de cette date, la formalité de l'échelonnement sera levée pour cette catégorie de vin.

Article 8. — Les producteurs de vin pouvant être vendu avec la dénomination « vin délimité de qualité supérieure » ne sont autorisés à faire sortir de leurs chais lesdits vins de la récolte 1952 qu'à dater du 15 décembre 1952. Ils sont autorisés à faire sortir de leurs chais à partir de cette date 50 p. 100 de leur production de ces vins, avec minimum de 100 hectolitres par exploitation ou de 10 hectolitres par hectare. Le solde des vins délimités de qualité supérieure de la récolte 1952 sera libéré le 1er avril 1953.

Article 9. — Les quantités de vin que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais, en application des articles 2 à 8 du présent décret, sont déterminées d'après les résultats accusés par les déclarations de récolte.

Toutefois, dans le cas où des mesures de blocage seraient ultérieurement édictées, les décomptes individuels ainsi déterminés seront revisés en fonction de ces mesures, et le volume des tranches d'échelonnement libérées par la suite sera diminué en conséquence.

Article 10. — Les dispositions du présent décret sont susceptibles d'être revisées en cas de modification apportée, au regard de la généralité des produits, à l'arrêté n° 22-253 du 11 septembre 1952.

A.O.C. « Champagne »

Un décret du 17 octobre 1952 concerne l'indication du millésime des vins à appellation d'origine contrôlée « Champagne ».
(*J. O.*, 18 octobre).

Allocation Vieillesse

Le décret n° 52-1166, du 18 octobre 1952, fixe les conditions d'application de la loi n° 52-799, du 10 juillet 1952, relative à l'allocation de vieillesse agricole (*J. O.*, 19 octobre).

Le mouvement des vins en Septembre

(en hectolitres)

	MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. *Quantités sorties des chais :*		
Pendant le mois de septembre (A. O. C.)	399.495	néant
(V.C.C.)	3.498.5 6	2.715.958
II. *Consommation taxée :*		
Pendant le mois de septembre (A. O. C.)	200.025	néant
(V.C.C.)	3.769 928	86.058
III. *Stock commercial :*		
Campagne en cours.	9.506 480	3 037 759
Campagne précédente.	8.437.098	2 633.699

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (18) : 8°5 à 9°, 2.400 à 2.650 l'Hl ; 9° à 10°, 2.650 à 3.000 l'Hl. — Lézignan-Corbières (15) : 10°, 3.000 l'Hl ; 11°, 3.300 l'Hl. — Narbonne (16) : 9°5 à 10°, 290 à 300 ; Corbières 11 à 12°, 305 à 320 ; 10° C. S., 300.

Bouches-du-Rhône. — Arles (11) ; insuffisance d'affaires, pas de cote. — Marseille (15) : 8° à 9°, 300 ; 10 à 11°, 310 à 315 ; plus de 11° 305 à 310.

Gard. — Nîmes (20) : 9° à 10°, 295 à 315 ; 10 à 12°, 305 à 335 ; 10°,308.

Hérault. — Béziers (17) : 9°, 2.475 à 2.790 ; 10°, 2.900 à 3.000 ; 11°, 3.080 à 3.300. Récolte 1952, 280 à 290. Rosés et blancs : pas d'affaires. 10° C. S., 300. — Montpellier (21) : 9 à 10°, 295 à 300 ; 10 à 11°, 300 à 305 ; 10° C. S., 303. Dernière tranche 1951 et récolte 1952 : 275 à 280. — Sète (15) : Vins de pays : 8°5 à 10°, 295 à 300 ; 10 à 11°, 295 à 305. Vins d'Algérie : Aler 11 à 12°5, 395 à 405 ; Oran 12 à 12°9, 410 à 425 ; 13 à 13°9, 425 à 435 ; 14° et plus, 440 et plus.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (18) : 8°5 à 9°, 290 ; 10 à 10°5, 295 ; 11 à 12°, 300 ; 14°, 330.

Var. — Brignoles (18) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Vaucluse. — Avignon (20) : 9 à 10°, 300. Côtes-du-Rhône 12 à 12°5, 420 à 470. Vins de café 11°5 à 13°, 310 à 350.

ALGÉRIE. — *Alger* (20) : Premier choix, rouge : 10 à 10°5, 350 ; 11 à 11°5, 350 à 355 ; 12 à 12°5, 350 ; rosés et blancs : insuffisance d'affaires. Vins avec compensation : 10 à 12°7, 225-250. — Récolte 1952 : Première tranche libérable, premier choix, 10°5 à 12°, 325 à 330.

Mostaganem (20) : Recolte 1951, rouge libre, 375-380 ; prochain dixiéme libérable, 360-365. Vins avec compensation, 245-250. Récolte 1952, première tranche, 327,5 à 330.

Oran (20) : Récolte 1951, 375-380. Récolte 1952, première tranche libérable, 335.

S. N. C. F.

Foire Internationale de la Vigne et du Vin à Montpellier

La S. N. C. F. communique :

A l'occasion de la Foire internationale de la Vigne et du Vin à Montpellier, il sera délivré aux voyageurs, le 26 octobre, des billets d'aller et retour comportant une réduction de 40 % sur le plein tarif, en toutes classes.

Ces billets spéciaux seront utilisables aux dates indiquées dans tous les trains du service régulier, dans les mêmes conditions que les billets ordinaires, sur les sections de lignes suivantes :

Perpignan-Montpellier — Saint-Pons-Montpellier via Paulhan — Millau-Montpellier via Béziers — Le Vigan-Montpellier via Sommières — Alès-Montpellier via Sommières — Sommières-Montpellier via Nîmes — Sainte-Cécile-d'Andorge-Montpellier via Nîmes — Villeneuve-les-Avignon-Montpellier — Montélimar-Montpellier — Marseille-Montpellier — Le Grau-du-Roi-Montpellier.

66, - 72, - 78 c/m de large

Ard. Diesel 15 et 24 cv.

Pour la Vigne depuis 1930

Le plus sûr,
Le meilleur marché.

BAUCHET, 1, rue Jeanne-d'Arc, LYON

Montpellier — Imprimerie Charles DÉHAN

BULLETIN METEOROLOGIQUE — SEMAINE DU 12 AU 18 OCTOBRE 1952

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm.	max.	min.	mm
RENNES	12	—2	»	11	7	13	17	9	1	11	2	1	13	6	»	14	10	2	16	9	»
ANGERS	12	—2	»	11	8	22	17	9	4	11	4	P	13	6	»	14	9	P	14	9	»
COGNAC	13	1	»	13	11	13	17	11	5	15	4	3	14	7	»	18	9	P	20	9	»
BORDEAUX	12	3	21	17	14	10	16	11	3	16	5	7	15	8	»	22	7	P	21	12	»
TOURS	12	1	»	13	8	26	17	5	9	11	7	P	14	5	»	14	8	P	15	7	»
NEVERS	12	—4		13	6	14	18	10	1	11	4	3	13	0	»	16	4	P	15	4	»
AGEN	13	3	13	17	13	7	19	11	3	16	7	2	13	7	»	22	6	»	22	9	»
CLERMOND-FERRAND	11	—3	»	13	7	3	17	9	P	13	8	P	11	2	P	15	4	P	18	5	»
MONTÉLIMAR	14	6	»	14	6	4	12	7	1	18	5	»	16	4	»	20	5	»	23	6	»
TOULOUSE	12	5	11	18	13	12	21	10	P	17	5	3	15	8	»	22	7		25	10	»
CARCASSONNE	14	9	6	19	11	1	17	11	5	18	7	P	18	11	»	21	6	»	26	10	»
PERPIGNAN	16	11	13	21	14	P	16	13	P	21	11	»	19	13	»	20	8	»	23	12	»
MONTPELLIER	19	0		19	8	2	15	13	P	20	9	»	18	9	»	19	7	»	23	6	»
REIMS	12	—2	P	12	3	2	17	9	14	11	2	»	13	—1	»	13	3	P	15	0	»
STRASBOURG	11	3	2	11	—1	»	6	6	8	14	5	2	12	—2	»	13	1		13	0	»
DIJON	11	1	»	13	2	3	12	8	15	10	4	6	11	0	»	10	6	P	18	5	»
LYON	11	0	»	12	5	7	13	10	10	15	9	1	12	2	»	16	7	P	21	4	»
GRENOBLE	13	—1	»	13	3	4	9	7	30	16	8	P	14	5	»	15	8	1	20	3	»
MARSEILLE	19	0	»	17	5	3	17	13	1	18	9	»	17	9	»	22	7	»	22	7	»
NICE	20	9	»	18	11		14	13	5	22	8	»	19	11	»	19	11	»	20	11	»
AJACCIO	20	8	»	20	9	»	18	14	6	19	10	P	19	10	»	20	12	P	21	9	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

DU PIN A LA VITICULTURE ET A L'ARBORICULTURE

EN TOUTES SAISONS :

Les Produits Mouillants et adhérents

LIQUIDE
A. V. 246

HÉLIOSOL

70 pour cent d'Alcools terpéniques.
30 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

POUDRE
A. V. 247

HELIOFIX

28 pour cent d'Alcools terpéniques.
12 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

EN ÉTÉ :

L'Insecticide

LIQUIDE
A. V. 304

NICOTERPEN

56 pour cent d'Alcools terpéniques.
24 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
20 pour cent de Nicotine alcaloïde à 95/98 pour cent.

Matières premières pour fabrication de produits insecticides et fabrication à la marque des clients d'insecticides ou de mouillants sur base de leurs formules ou de nos formules

Agent Général pour le Midi :

S. A. des Produits chimiques et Engrais de Bram
36, rue Coste-Reboulh — Carcassonne

La DÉSINFECTION par le TERPINÉOL et le CAMPHÈNE CHLORÉ

SANITERPEN

Désinfection des locaux, porcheries, étables, écuries, poulaillers

— *Produit français provenant des Forêts Landaises* —

LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 35.910.000 FRANCS

40, RUE DES CARMES, à DAX (Landes)

Les applications nouvelles en France de l'Huile de Pin

Avant de lancer le « SANITERPEN », les « DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES » savaient depuis déjà longtemps que le TERPINÉOL (HUILE DE PIN) avait des qualités antiseptiques mises en évidence par de nombreuses expériences aux résultats des plus concluants.

Certains pays, en particulier les anglo-saxons, ont de ces conclusions tiré des enseignements qu'ils ont mis en pratique, mais il semble qu'en France l'HUILE DE PIN soit fort peu employée dans la préparation des désinfectants.

Il faut du reste constater, pour être juste, que ce manque d'intérêt n'est pas l'apanage de l'Huile de Pin et que l'emploi des désinfectants en général n'est pas pratiqué systématiquement, tant par les collectivités que par les individus, comme cela se passe au contraire dans les pays auquels il est fait allusion ci-dessus.

L'Institut d'Hygiène de RIGA a fait des recherches très poussées quant aux effets de l'HUILE DE PIN sur les bacilles acido-résistants et sur les bacilles de la tuberculose. Un mémoire relatant les résultats extrêmement intéressants obtenus a paru en 1938 dans les *Annales de l'Institut Pasteur* et a été reproduit par le *Bulletin de l'Institut du Pin* de mai-juin 1939.

Les conclusions de ce mémoire sont les suivantes :

« L'HUILE DE PIN, évaporée, incorporée à la gélose nutritive ou placée à « la surface de milieux solides, exerce une action inhibitrice très marquée sur la « croissance des microbes banaux (Staphylocoque, Colibacille), des bacilles acido-résistants Saprophytes (bacille de la Fléole) et même du bacille tuberculeux. »

Les désinfectants à base d'HUILE DE PIN présentent les principales caractéristiques que l'on doit trouver dans un désinfectant de qualité :

— Leur action est rapide et efficace.
— Ils ne sont toxiques ni pour l'homme, ni pour les animaux.
— Ils possèdent une odeur agréable.
— Ils sont parfaitement stables.
— Ils s'emploient à toutes températures.

Confirmant les résultats germicides mis en lumière par le rapport de l'Institut d'Hygiène de RIGA, des essais **très rigoureux** effectués dans les laboratoires américains ont permis de prouver l'efficacité de l'HUILE DE PIN contre les microbes suivants : Streptocoque virulent — Streptocoque de la Scarlatine — Streptocoque hémolytique — Septrocoque non hémolytique — Pneumocoque type I — Bacille de la diphtérie — Bacille de la dysenterie — Bacille piocianéique — Bacille entéritique — Bacilles du typhus, des parathyphoïdes A et B — Bacille protéique — Colibacille — Bacilles de la peste, du choléra et de la tuberculose.

Les désinfectants à base d'HUILE DE PIN ont, en Amérique, une vogue considérable et sont employés sur une très large échelle, leur pouvoir étant reconnu au moins égal et parfois supérieur à ceux à base de phénol...

C'est en 1915 que Stevenson introduisit en Amérique l'usage des désinfectants à base d'HUILE DE PIN ; depuis, cet usage s'est généralisé dans tous les U.S.A., tant à cause de leurs propriétés désodorisantes que désinfectantes.

Un très gros avantage des désinfectants à base d'HUILE DE PIN, démontré par Klarmann et Wright, est constitué par leur possibilité de garder toute leur efficacité en présence de matières organiques, ce qui les différencie nettement de la plupart des autres produits bactéricides.

Enfin, toujours d'après les études très poussées faites en Amérique, les désinfectants à base d'HUILE DE PIN sont particulièrement efficaces contre les insectes et les parasites domestiques et trouvent des débouchés considérables dans la protection des animaux (étables, poulaillers, clapiers, etc...).

Forts de ces renseignements, les « DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES » ont tenu à faire confirmer par des Laboratoires Français les qualités de l'HUILE DE PIN française.

Par ailleurs, un éminent professeur de Bactériologie d'une Ecole Nationale Vétérinaire a doublé ces expérimentations et est arrivé aux mêmes conclusions.

On ne doit pas ignorer également que l'Administration des P. T. T. exige, dans son Cahier des Charges, une teneur de 10 % d'HUILE DE PIN pour ses achats de produits anti-poussières, ses Laboratoires ayant reconnu à cette Huile son pouvoir bactériostatique et bactéricide.

Le pouvoir bactéricide de l'HUILE DE PIN peut être complété afin de rendre les spécialités désinfectantes et insecticides. Les « DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES » ont lancé un désinfectant insecticide, le « SANITERPEN » par l'adjonction dans l'Huile de Pin d'un insecticide moderne, le Camphène Chloré.

De nombreux essais de Laboratoires spécialisés de Biologie donnent l'assurance que l'activité de ce produit le met à l'avant-garde de tout ce qui a pu être réalisé dans ce domaine, jusqu'à l'heure, en France.

Voici donc le « SANITERPEN », qui trouvera un débouché important dans :

— les Campagnes (pour les étables, porcheries, poulaillers, chenils, etc...) ;
— les Ecoles ;
— les Sanas ;
— les Salles de réunion ;
— les Administrations (bureaux, entrepôts, abattoirs, etc...) ;
— et, enfin, chez les particuliers, pour l'assainissement des maisons.

Le « SANITERPEN » est une des spécialités des « DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES », S. A., 40, rue des Carmes, à DAX (Landes).

LA NOUVELLE POMPE Bté S. G. D. G

TYPE S. 51

SERRADO

POUR LA MANUTENTION DES

VENDANGES CUVEES

St-THIBERY (Hérault)

RECHERCHONS toutes régions Représentants et Placiers bons introducteurs désirant s'adjoindre le plus moderne des mouillants adhésifs Agric.-Vitic. — Ecrire sous nº 167 au Journal qui transmettra.

Depuis plus d'un siècle...
au service de l'Agriculture

SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

USINES A : MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX, BASSENS

SCHLOCUIVRE
CUPROSTÉATITE
SOUFRE MAJOR
SOUPOR
SCHLOSOUFRE
BOUILLIE SCHLŒSING

•

Toute la gamme des
INSECTICIDES

•

ENGRAIS COMPOSÉS
SUPERPHOSPHATES D'OS
SUPER AZOTÉ ORGANIQUE
SUPER MINÉRAUX

•

USINES SCHLŒSING FRÈRES & CIE — TÉL. : DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.